

CHEESECAKE DA NEUSA

INGREDIENTES

400 g de cream cheese

500 g de nata

1 lata leite condensado

4 ovos

essência de baunilha

200g de bolacha tipo maria

1/2 tablete de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a nata, os ovos, o cream cheese, as gotinhas de essência de baunilha e reserve.

Triture a bolacha maria e misture aos poucos com a manteiga.

Forre o fundo de uma forma de fundo removível de 25 cm com essa massa.

Adicione o conteúdo líquido à forma.

Leve ao forno a 180° C por 35 minutos ou até que doure.

Aparentemente, ficara mole no centro, mas basta levar à geladeira para que fique na consistência ideal.

Cubra com a cobertura de seu gosto - geleia de frutas vermelhas, Nutella, morangos (aqui vale usar a criatividade).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26383-cheesecake-da-neusa.html>